

Paris, l'été...

## LES ENTREES

### LE LAC LEMAN

Voile de fleurs : bavaroise de carotte fane à la gentiane, Beaufort frais et perles de chocolat blanc.

Oreiller d'herbes à l'omble chevalier, tranche et beurre de tomate à la tagette.

Ecrevisses sauvages au vin jaune du Jura ; ris, crête de coq et feuilles d'arroche.

Filet de féra du Lac Léman doré meunière à la mélisse, pâte de kaki coufide.

Amandine de chevrotin des Aravis flambée au génépi, énokei aux noix.

### LANGOUSTE ROYALE - DECLINAISON D'HUILES D'OLIVES

Gnocchi de parmesan, eau de bortsch cassée de miel d'arbousier à l'huile Dauro de l'Emporda ; marmelade de betteraves rouges et fraises des bois.

Rouelles de langouste enrobées d'une mayonnaise de chou-fleur aux baies roses, nage glacée aux graines de moutarde ; huile Salvagno des Dolomites.

Liebig de coriandre fraîche à l'huile Castellas de la Vallée de Baux, sorbet fenouil.

Huiles Manni de Toscane : Brioche aux algues dulce (la douce).

Morceaux modestes, main de bouddha et céleris dorés (la forte).

### INSOLITE

Bouquet de truffes blanches d'été, tuile d'abricot et flan de foie gras de canard ; sel de Formentera.

Navet Buren, cube d'olive noire Kalamata ; gelée naturelle de colineau aux câpres la Nicchia.

Court-bouillon *brûlant* de morue parfumé de soubressade : kokotchas, tripes, piquillos et piments de Guernica.

Pièce insolite de bœuf français confite à cru, galette de sardine aux pignons, kinjiso.

### LES LANGOUSTINES

Juste tapée, frottée de saté, saisie à la salamandre, toast chips de lard ibérique.

Grillée en carapace, suc de cidre fermier ; nashi.

Poêlée *Terre de Sienne*, radis croquants.

Consommé ambré aux grenades.

Priestley à la livèche, jeunes poireaux.

En tartare : palets de daïkon au campari, ricotta fortement poivrée.

Soupe de maïs frais, poudre de carcasse et pavots bleus.

## LA MER

### HOMARD BLEU

Aiguillettes saisies au sansho ; papillote de rattes de Noirmoutier à la verveine.  
Les pinces traitées en rilette, étuvée de girolles au Moscato d'Asti.  
Fleur de courgette farcie de burrata à la grappa, bisque Dodo.  
Corail crémeux, concassée de brugno ; râpé de manchego.

### ESTIVAL

Blanc de Saint-Pierre en tandoori, fine escalope de denti *presque* crue ; bouillabaisse mousseuse de rouget de roche.  
Pressé de légumes à l'oseille, mitonnée de pistes, cassérons et encornets aux poivrons verts.  
Scampi d'anémones de mer et de feuilles de basilic, sirop de piment d'Espelette.  
Cannelloni d'aubergine et daube de roc à l'ail rose de Lautrec.

### LE BAR

Pavé de bar de ligne rôti : beurre de crevette grise à l'estragon, velouté de coco de Paimpol.  
Peau croustillante, crunchy et pain d'épices.  
Infusion clarifiée de persil fumé ; glaçon de roquette à la bière d'eau de mer, bigorneaux, murex et vernis.  
Tourteau d'anchois frais aux artichauts poivrades.

## LA TERRE

### CANARD PEKIN – COCHON PLUMA

Rôti de canard Pékin terminé dans un jus clair *cerise/cassis/Banyuls* ; pétales d'oignons rouges au yusu.  
Cocotte de foin, cochon Pluma, petits gris, cébettes et oignons nouveaux au curcuma ; feuilles de l'Abbé Nollet.  
Cracottes de patate, salade de haricots verts au noras.  
Mousse en amertume, cornichons et navets braisés au sirop d'érable.

### POULETTE DE RACAN – RIS DE VEAU

Suprême de poulette de Racan macéré dans un yaourt agrémenté d'amontillado, de poivre de Malabar et de thym argent.  
Cuit au sautoir, il est déglacé de vinaigre liqueur ; mousseline Verte.  
Petite noix de ris de veau laquée, pamericelli à la sauge.  
Chiffonnade de laitue à l'angostura, mascarpone et groseilles à maquereau.

### AGNEAU DE LOZERE – CARABINEROS D'ALGARVE

Selle d'agneau de Lozère parfumée à l'origan, poêlée à plat ; brunoise de courgette à l'ail noir.  
Jus lié de tamarin.  
Gâteau de blette au Roquefort, caillé de brebis aux olives vertes de Lucques.  
Grosse carabineros à la plaque, harissa maison.  
Ris caramélisés, melon à l'agastache.  
Gratin de riz basmati au safran.

## LES DESSERTS

### LE GRAND DESSERT DE PIERRE GAGNAIRE

Huit desserts inspirés de la pâtisserie traditionnelle française.  
Elaborés à partir de fruits, de légumes de saison, de confiseries peu sucrées, de chocolats.

&...

### LE SOUFFLE CLASSIQUE – VANILLES D'ORIGINES

Soufflé à la vanille Bora-bora, raisins blonds d'Afrique du sud.  
Crème glacée de pêche blanche.  
Marmelade de poivron rouge au safran, fraises des bois.  
Fraises, framboises, mûres pochées à cru dans un sirop de canne à la vanille Bourbon.  
*Sherry Moscatel ; Bodega Hidalgo.*

### LE BISCUIT SOUFFLE - CHOCOLATS D'ORIGINES

Biscuit soufflé au pur *Venezuela*.  
Croquant de chocolat au lait au cassis.  
Ganache onctueuse au *Trinité*.  
Eau de cacao citronnée - lait de brebis - crème de pistache de Sicile.  
*Madère ; Bual Henriques-Henriques (10 ans d'âge).*

### BISCUIT SOUFFLE D'ETE

Biscuit soufflé *groseille et rhubarbe*.  
*Cassate limoncello / kumbawa* striée d'une gelée de fraise.  
Sablé Montorgueil à l'abricot.  
Croustade de sucre au tilleul, granité de citron à l'eau-de vie de sorbier.  
*Bugey du Cerdon ; méthode ancestrale. Bernard Rondeau vigneron.*